COMPETENCE 9400 E

AEG

Der umschaltbare Elektro-Einbauherd

Gebrauchsanweisung

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Ihr neues Gerät

Mit diesem neuen Gerät wird Ihnen das Kochen, Braten leichter gemacht und viel Freude bereiten.

Zur Nutzung aller technischen Vorzüge des Gerätes, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sehr sorgfältig durch.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum Nachlesen gut auf.

Das Inhaltsverzeichnis ermöglicht Ihnen einen schnellen Zugriff über alles Wissenswerte. Natürlich geben wir Ihnen in den einzelnen Kapiteln viele Tips, zum Beispiel beim Backen, Braten oder bei der Reinigung und Pflege.

Für evtl. auftretende Störungen haben wir für Sie auf den letzten Seiten ebenfalls Tips zur selbständigen Behebung vorgegeben.

Sollten diese Tips nicht ausreichen, steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung.

Zum Schluß viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät beim Kochen, Backen und Braten.

Gedruckt auf Umweltschutzpapier – Wer ökologisch denkt, handelt auch so…

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise
- Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät 5
- Sicherheitshinweise 5
  - Allgemein 5
  - Mikrowelle 6/7
- So vermeiden Sie Schäden am Gerät 7

Gerätebeschreibung
- Bedienblende 8
- Ausstattung 9
- Zubehör 10/11

Vor dem ersten Gebrauch
- Einstellen der Tageszeit 12
- Erstes Aufheizen und Vorreinigen 13

Kochstellen
- Benutzer-Sicherheitsschalter 14
- Kochstellenschalter 15
- Kochen mit der Kochstelle 16-18

Backofen
- Backofenfunktionen 19/20
- Bedienelemente 21
- Ein- und Ausschalten 22
  - Vorheizen 22
- Arbeiten mit der Uhr 23
  - Automatisches Ausschalten 23
  - Automatisches Ein- und Ausschalten 24
  - Kurzzeitwecker 24

Anwendungen
- Backen 25/26
  - Tabellen 27/28
- Solo-Heißluft 27
- Tips zum Backen 29
- Braten 30/31
  - Tabellen 32
- Flächengrillen 33
- Auftauen 34
- Einkochen 35

Mikrowelle
- Geschirr 36
- Arbeiten mit der Mikrowelle 37
  - Einschalten 37/38
  - Tabellen 39-44
- Arbeiten mit Mikrowelle-Kombinationsbetrieb 45
  - Einschalten 45/46
  - Tabellen 47-49

Inhaltsverzeichnis

Reinigung und Pflege
Gerät 50
Backofen 50
Backofenlampe austauschen/Glas reinigen 51
Backwagentür abnehmen, einsetzen 52
Grillkombination klappbar 53

Was tun, wenn ... 54

Kundendienst 55

IE50-4 8/96

Wichtige Hinweise

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackung

Als umweltbewußtes Unternehmen trägt die AEG seit langem erfolgreich dazu bei, die Verwendung von Verpackungsmaterialien auf das Notwendigste zu beschränken.

Alle für den Transport verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen zu 80 bis 100% aus Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden. Sie können die Verpackung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Altgerät

Bevor Sie Ihr altes Gerät entsorgen, das Netzanschlußkabel entfernen und unbrauchbar machen. Führen Sie das Altgerät einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Anschluß des Gerätes

Montage und Anschluß des neuen Gerätes darf nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis und die Hinweise der Geräte-Montageanweisung, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 Teil 1 bzw. EN 55011/DIN VDE 0875 Teil 11, sowie gegebenenfalls der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60555 Teil 1-3/DIN VDE 0838 Teil 1-3.

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: – 73/23/EWG vom 19. 02. 1973 – Niederspannungsrichtlinie – 89/336/EWG vom 03.05.1989 (einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG) – EMV-Richtlinie.

Sicherheitshinweise

Allgemein

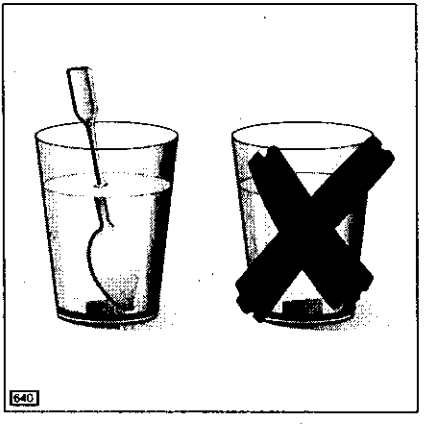
- ❒ Dieses Gerät darf nicht zum zweckentfremdeten Gebrauch, sondern nur für das haushaltsübliche Kochen, Backen von Speisen verwendet werden.
- ❒ Benutzen Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- ❒ Wenn Sie kochen, braten und grillen, werden die Kochstellen bzw. die Backofentür heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.
- ❒ Vorsicht, bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochplatten/Zonen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- ❒ Bei Störungen am Gerät Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.

EVA1-1 10/94 -MA1-6 5/95 – SIB1-4 4/96

Wichtige Hinweise

Mikrowelle

- ❒ Schalten Sie die Mikrowelle nur ein, wenn sich Speisen im Garraum befinden.
- ❒ Halten Sie Türdichtungen und Türdichtungsflächen immer sauber.
- ❒ Benutzen Sie das Gerät nicht mehr bei Beschädigung von Tür, Türdichtungsflächen, Türscharnier oder Türrahmen. Rufen Sie den Kundendienst an.
- ❒ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- ❒ Geben Sie zum Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne daß die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit dann plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. **Verbrennungsgefahr!**



- ❒ Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut" oder „Schale" wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit die Schale nicht platzt.
- ❒ Stellen Sie sicher, daß beim Garen/Erhitzen von Speisen eine Mindesttemperatur von 70 °C erreicht wird. Beachten Sie deshalb bitte Leistungs- und Zeitangaben in den Tabellen.
- ❒ Erhitzen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen grundsätzlich ohne Deckel oder Verschluß. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Bevor Sie dem Kind die Babynahrung geben, **bitte unbedingt die Temperatur überprüfen!**
- ❒ Mit Mikrowellen erhitzte Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. **Topflappen o. ä. benutzen!**
- ❒ Überhitzen Sie Lebensmittel nicht durch zu hohe Leistung oder Zeit. Die Lebensmittel könnten sich entzünden!
- ❒ Halten Sie bei Rauchbildung das Gerät geschlossen. Gerät ausschalten, die Verbindung zur Stromversorgung unterbrechen.

SIB6-3 10/94

Benutzen Sie den Mikrowellenherd nicht:

- zum Garen von Eiern in der Schale (Spiegeleier vorher Dotter anstechen) und Weinbergschnecken, da diese sonst platzen!
- zum Erhitzen von größeren Mengen Speiseöl (Fondue, Fritieren) und von hochprozentigen, alkoholischen Getränken. **Selbstentzündung! Explosionsgefahr!**
- zum Erhitzen von fest verschlossenen Behältern.
- zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier.
- für Geschirr aus Porzellan, Keramik und Ton, das kleine Löcher aufweist, z. B. an Griffen oder unglasiertem Boden. Durch Löcher eingedrungene Feuchtigkeit kann beim Erhitzen das Teil zum Bersten bringen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

❒ Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger, ist aus Sicherheitsgründen verboten!

❒ Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Fettpfanne, Backblech, Topf etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.

❒ Obstsäfte die vom Backblech tropfen hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen die Fettpfanne.

❒ Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.

❒ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.

❒ Setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür bzw. den Backwagen.

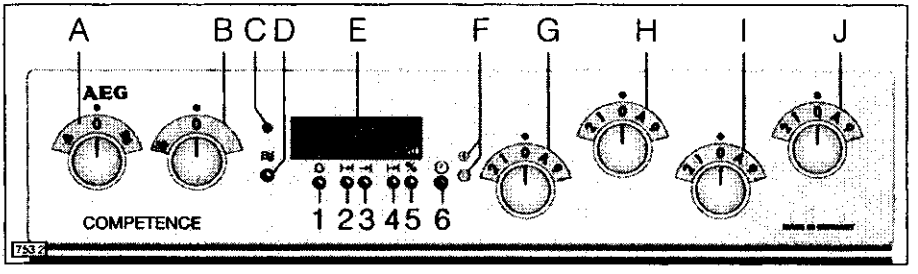
❒ Keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Kochstelle legen.

❒ Keine Zubereitung von Speisen in Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäßen auf dem heißen Kochfeld.

❒ Nach jedem Gebrauch den Backofen bei offener Tür auskühlen lassen.

Gerätebeschreibung

Bedienblende



Ihr Herd ist mit beleuchteten, versenkbaren Schaltern ausgestattet. Zum Aus- oder Einrasten auf den Schalter drücken.

A Funktionswahlschalter

B Temperaturwahlschalter

C Backofen-Kontrollampe

D Mikrowellen-Starttaste

E Elektronikuhr mit:
1 Kurzzeitwecker
2 Garzeitdauer für den Backofen
3 Garzeitende für den Backofen
4 Mikrowelle-Dauer
5 Mikrowelle-Leistung
6 Drehknopf für Eingaben

F Benutzer-Sicherheitsschalter mit Kontrollampe

G Kochstelle, vorne links

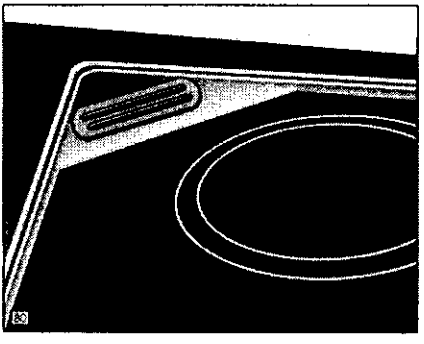
H Kochstelle, hinten links

I Kochstelle, vorne rechts

J Kochstelle, hinten rechts

AUS40-1 7/95

Ausstattung

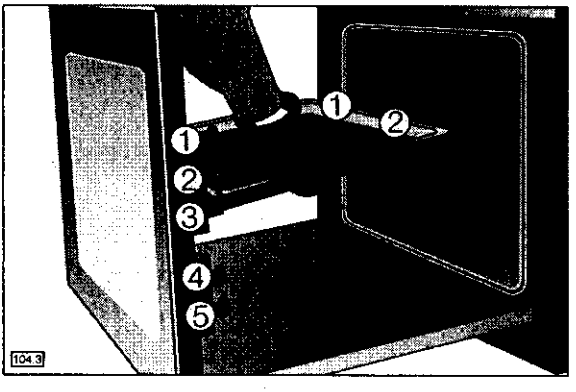


Backofendampfaustritt

Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben zur Dunstabzugshaube ausgeleitet.

Einsatzebenen

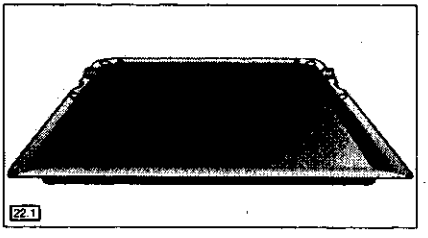
In der Backwagentür befinden sich **5** Einhängehaken zur Aufnahme des Zubehörs.
Beachten Sie bitte, daß die Ebenen **von oben nach unten** gezählt werden.



Zubehör

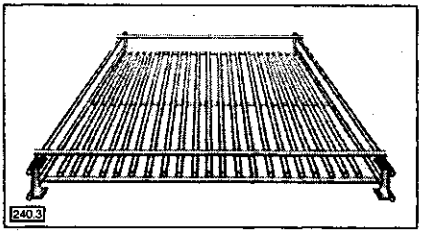
Folgende Einschubteile gehören je nach Modell zum Lieferumfang:

Backblech



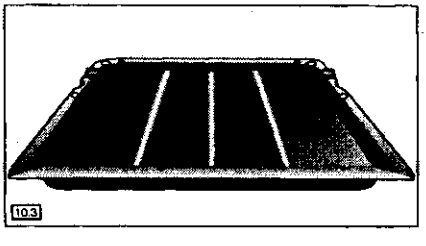
Für Kuchen und Plätzchen.

Rost



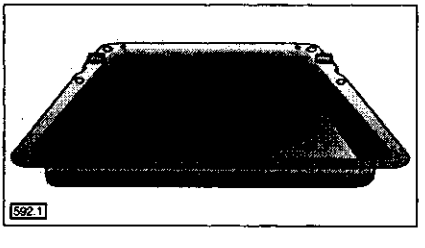
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.

Fettpfanne



Für Braten bzw. als Fettauffanggefäß.

Kombinations-Fettpfanne

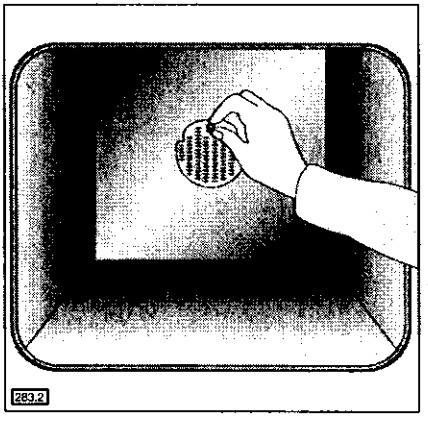


Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. als Auffanggefäß für Fett.

VBI3-6 8/95

Fettfilter

Der mitgelieferte Fettfilter schützt den Ventilator in der Backofenrückwand vor Verschmutzung. Bitte benutzen Sie ihn immer dann, wenn Sie mit Heißluft oder Infratherm offen auf dem Rost, der Fettpfanne oder mit offenem Bratgeschirr braten.



Fettfilter einsetzen

Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen **von oben nach unten** in die Öffnungen an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.

Fettfilter abnehmen

Fettfilter am Griff fassen und **nach oben** aushängen.

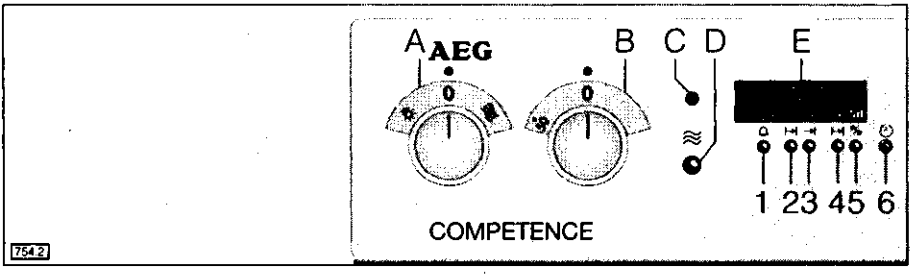
Vor dem ersten Gebrauch

Die Gerätefront nur feucht abwischen. Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel (Beschädigung der Oberflächen!).

Bei Edelstahlfronten verwenden Sie handelsübliche Mittel für Edelstahl, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

Einstellen der Tageszeit

Nach dem elektrischen Anschluß blinken die Anzeigen der Elektronikuhr.



Als erstes müssen Sie die aktuelle Tageszeit einstellen.

So gehen Sie vor:

1. Taste **2** ⊢→| und **3** |→⊣ gleichzeitig drücken.
2. Mit dem Drehknopf **6** ◷ die aktuelle Uhrzeit einstellen. Die Tageszeit erscheint in der Anzeige.

Jetzt ist der Backofen betriebsbereit.

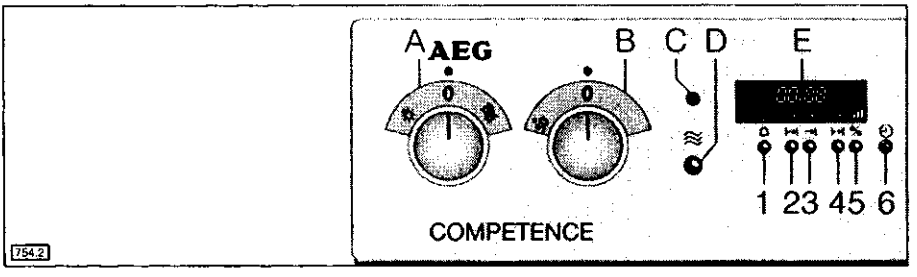
Hinweis:

Nach jeder Stromunterbrechung werden alle Einstellungen gelöscht. Stellen Sie neu ein.

VBI28-1 3/96

Erstes Aufheizen und Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn aufheizen und anschließend gründlich reinigen. Dazu alle Zubehörteile, Einschubgitter, Backraumteiler **(wenn vorhanden)** aus dem Backofen entfernen und den Backofen 1 Stunde lang aufheizen.



So gehen Sie vor:

1. Den **Funktionswahlschalter A** auf Symbol für Ober-/Unterhitze einstellen.
2. Den **Temperaturwahlschalter B** auf 250 °C einstellen.

Um Belästigungen durch den auftretenden Geruch beim ersten Aufheizen zu vermeiden, öffnen Sie bitte das Küchenfenster.

Nach dem Abkühlen den Backofen mit warmer Spülmittellauge auswaschen. Reinigen Sie ebenfalls die Zubehörteile und Einschubgitter.

Achtung!

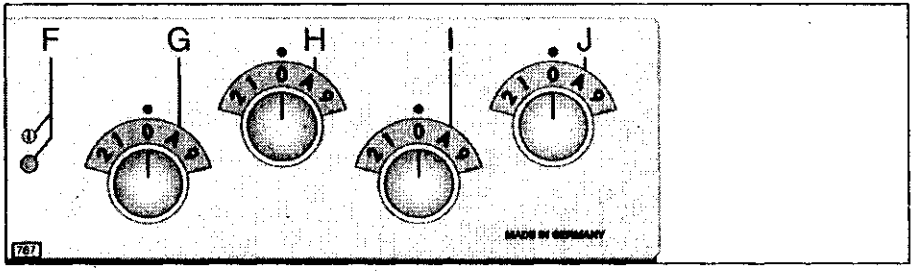
Wischen Sie den Backraumteiler nur ab (wenn vorhanden). Backraumteiler nie ins Wasser legen!

Kochstellen

Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Kochfeldes/Kochmulde. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

Benutzer-Sicherheitsschalter

Durch den Benutzer-Sicherheitsschalter **F** sind die Kochstellen gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert. Zusätzlich schalten sich die Kochstellen zu Ihrer Sicherheit nach 3 Stunden aus.



Bevor Sie eine Kochstelle einschalten, müssen Sie den Benutzer-Sicherheitsschalter betätigen.

So gehen Sie vor:

1. Zuerst Benutzer-Sicherheitsschalter **F** drücken. Die Kontrollampe leuchtet auf.
2. Kochstelle einschalten.

Hinweise:

Das Einschalten der Kochstelle ist nur möglich, wenn die Kontrollampe leuchtet. Nach Erlöschen der Kontrollampe den Benutzer-Sicherheitsschalter erneut drücken.

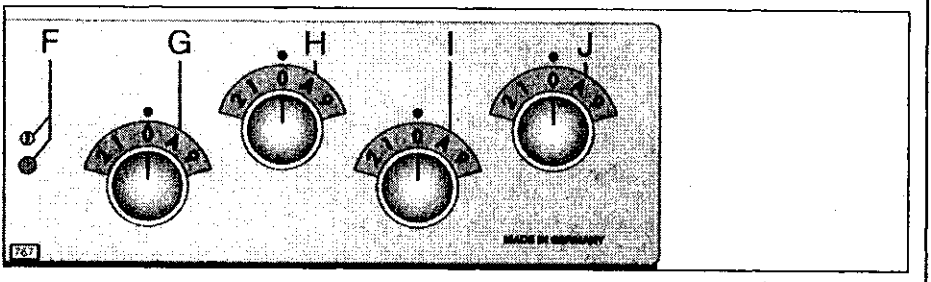
Falls Sie die Reihenfolge des Einschaltvorganges einmal versehentlich nicht eingehalten haben (1. Benutzer-Sicherheitsschalter, 2. Kochstellenschalter), den Kochstellenschalter erst wieder auf „0" stellen, Benutzer-Sicherheitsschalter drücken und Kochstelle erneut einschalten.

3 Stunden nach der letzten Betätigung des Kochstellenschalters werden alle Kochstellen automatisch abgeschaltet.

Sollte ein Kochvorgang länger als 3 Stunden dauern, können Sie durch kurzzeitiges Ein- und Ausschalten einer Kochstelle die Laufzeit um weitere 3 Stunden verlängern.

KH1-2 10/94 - KOB1-6 8/95

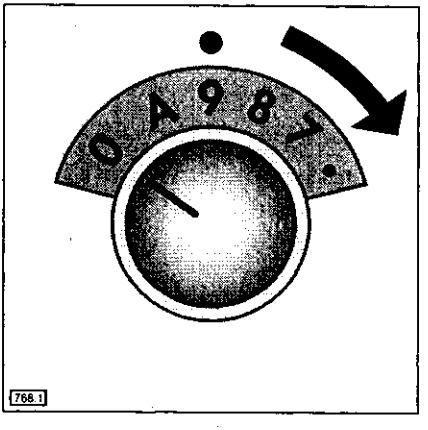
Kochstellenschalter



Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung wahlweise in **14** Stufen (mit Zwischenstellungen) ein:

1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung
A = Automatik

In den Bereichen 2 bis 7 können Sie Zwischenstellungen wählen. Diese sind mit einem roten Punkt links oben gekennzeichnet (nur bei digitalen Anzeigen).



Kochen mit der Kochstelle (Nicht für Induktions-Kochstellen, siehe spezielle Gebrauchsanweisung für die Induktions-Kochstellen!)

Die Kochstellen können sowohl als **Normal-** (ohne Automatik) als auch **Automatikkochstellen** genutzt werden.

Kochen ohne Automatik

So gehen Sie vor:

1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.
2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.

Anhaltswerte für das Einstellen der Kochstellen:

Schalterstellung		geeignet für
9	Ankochen	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-8	Starkes Anbraten	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z. B. Gulasch, Ausbacken, z. B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	Mildes Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen, mildes Braten, Bratwürste, Leber, Eier, Krapfen fritieren
4-5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3-4	Dämpfen	Dünsten von Gemüse oder Schmoren von Fleisch
	Dünsten	Milchreis kochen
2-3	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Schmelzen	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung

KB1-6 4/96

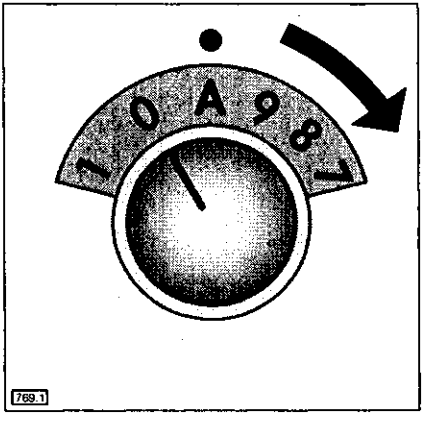
Kochen mit Automatik

Sie wählen von Kochbeginn an die Fortgarstufe (1-8). Die Automatik arbeitet für eine bestimmte Zeit mit voller Leistung (9) und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Fortgarstufe zurück.

So gehen Sie vor:

1. Schalter bis zum Anschlag „A" nach rechts drehen und auf die gewünschte Fortgarstufe (1-8) zurückdrehen.

Hinweis:
Arbeitet die Automatik mit voller Leistung, leuchtet neben der Leistungsziffer die Kontrollampe auf (nur bei digitalen Anzeigen). Sobald die Fortgarstufe aktiv ist, erlischt diese wieder.



Automatik empfehlen wir:

- ❒ bei Gerichten, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen.
- ❒ bei Gerichten, die in die heiße Pfanne gegeben werden.

Hinweis:
Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtgrößen. Welche Schaltereinstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Anwendungsbeispiele für die Automatik-Kochstelle (nicht für Induktions-Kochstellen).

Anwendungs-beispiele	Garvorgänge	**Schalter-stellung**	Dauer	Hinweise/Tips
Steaks	starkes Braten	**A7 bis A8**	pro Pfanne 8-20 Min.	Zwischendurch wenden
Schnitzel, Frikadellen, Spiegeleier, Bratwürste	Braten	**A6 bis A7**	pro Pfanne 10-20 Min.	Zwischendurch wenden
Pfannkuchen, Flädle	Backen	**A6 bis A7**	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
Suppen	Kochen	**A3½ bis A5½**	40-150 Min.	Bis 2 l Flüssigkeit plus Zutaten
Kartoffel, Gemüse	Dämpfen	**A3 bis A5**	20- 60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden! z. B.: max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
Gemüse	Dünsten, Auftauen	**A2½ bis A4½**	20- 45 Min.	Bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben (einige Eßlöffel)
Reis, Hirse, Buchweizen	Quellen	**A2 bis A3½**	25- 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis etc. geben.
Fertige Speisen, Eintöpfe	Wärmen	**A2 bis A3½**	10- 30 Min.	Je nach Menge Einstellung anpassen

Automatik ist nicht geeignet für:

- ❒ Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden.
- ❒ Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit
- ❒ das Garen mit Dampfkochtöpfen
- ❒ sehr große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 l Flüssigkeit (bei Induktion bis 3 l).

Hinweis:
Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Kochfeldes/Kochmulde. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

Backofenfunktionen

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Beheizungsarten zur Verfügung:

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung können Sie den Backofen bei allen Beheizungsarten schnell und energiesparend aufheizen. (Mehrere Heizkörper sind in Betrieb.)

Zum Einschalten stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Symbol [S] und den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.

Sobald die Backofen-Kontrollampe erlischt, wählen Sie die benötigte Beheizungsart.

Universal-Heißluft

Ein Ventilator in der Rückwand des Backofens sorgt für eine ständige Umwälzung der warmen Luft im Backraum. Die Wärme kommt von allen Seiten an das Gargut. (Heißluft eignet sich besonders zum Backen auf **mehreren Ebenen** gleichzeitig.)

Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Solo-Heißluft

Mit dieser Beheizungsart können Sie optimal Kuchen **auf einer Einsatzebene** zubereiten. Weiter ist diese Beheizungsart für Gebäcke geeignet, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen.

Dazu zählen Pizza, Quiche Lorraine, Käsekuchen usw.

Ober-/Unterhitze

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Sie eignet sich zum Backen und Braten auf **einer Ebene.**

Infrathermbraten

Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb. Infrathermbraten eignet sich besonders zum Grillen oder Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene.

Infrathermbraten eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.

Flächengrillen

Hier kommt die Hitze vom Grillheizkörper an der Backofendecke. Flächengrillen eignet sich besonders zum Grillen flacher Fleischstücke, z. B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder Toast.

Auftaustufe

Bei dieser Betriebsart ist nur der Ventilator ohne Beheizung in Betrieb. Damit kann man z. B. Torte, Butter, Eis, Brot, Obst oder andere empfindliche Lebensmittel gleichmäßig an- bzw. auftauen.

Kombinationsbetrieb

Zu den Beheizungsarten Heißluft, Ober-/Unterhitze, Infrathermbraten und Flächengrillen können Sie die Mikrowelle zuschalten. Die Gerichte werden in kurzer Zeit knusprig braun.

EBB18 1/95 – EBB13 11/94 – EBB1-9 7/96 – EBB17-5 8/96 – EBB19 6/95 – EBB22 6/95 – EBB21 6/95 – AT1 5/95 – EBB16-2 8/95

Mikrowellen-Kombinationsbetrieb:

Mikrowelle **Heißluft**

Mit dieser Kombinationsmöglichkeit können Sie sehr schnell Gebäcke und Aufläufe in einer Ebene zubereiten.

Mikrowelle **mit Intensivbacken**

Besonders geeignet z.B. für süße Aufläufe und Kuchen mit feuchten Belägen.

Mikrowelle **mit Ober- und Unterhitze**

Zum Zubereiten für Gebäcke wie Lauchtorte, Käsekuchen besonders geeignet.

Mikrowelle **mit Infrathermbraten**

Eine Kombination besonders geeignet für das Braten und Grillen.

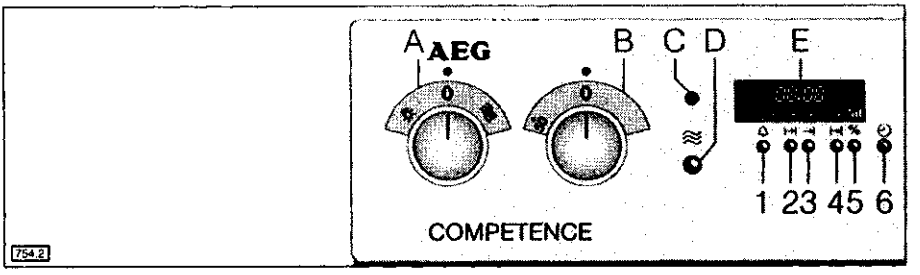
Mikrowelle

Bei Mikrowellenbetrieb wird die Wärme direkt in den Lebensmitteln erzeugt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen und Garen.

Folgende Leistungsstufen der Mikrowelle stehen zur Verfügung:

100% = 700 Watt	30% = 210 Watt
60% = 420 Watt	15% = 105 Watt

Bedienelemente



A **Funktionswahlschalter** für die einzelnen Betriebsarten

B **Temperaturwahlschalter** von 50-275 °C einstellbar

C Backofen-Kontrollampe

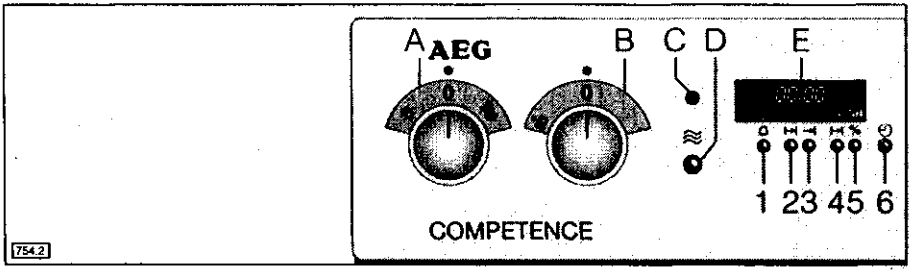
D **Mikrowellen-Starttaste**

E **Elektronikuhr** mit:

1 Kurzzeitwecker
2 Garzeitdauer für den Backofen
3 Garzeitende für den Backofen
4 Mikrowelle-Dauer
5 Mikrowelle-Leitung
6 Drehknopf für Eingaben

Ein- und Ausschalten

Ober-/Unterhitze, Universal-Heißluft, Infrathermbraten, Flächengrillen.



So gehen Sie vor:

1. **Funktionswahlschalter A** auf gewünschte Beheizungsart drehen.
2. Mit dem **Temperaturwahlschalter B** die Temperatur einstellen.

Die Backofen-Kontrollampe **C** leuchtet solange der Backofen aufheizt und erlischt, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

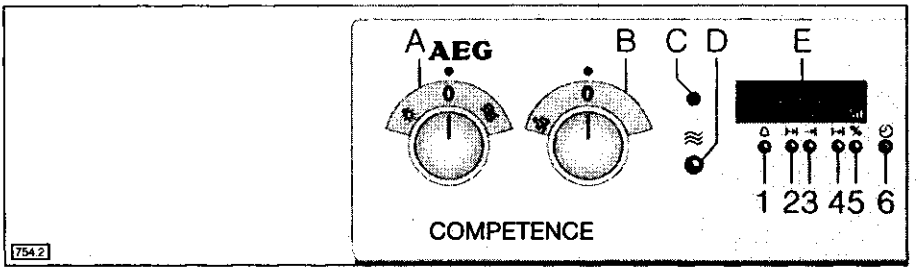
Vorheizen

Ein Vorheizen des Backofens ist im allgemeinen nicht erforderlich. Wann ein Vorheizen zu empfehlen ist, finden Sie in den nachfolgenden Tabellen. Möchten Sie den Backofen vorheizen, stellen Sie den **Funktionswahlschalter A** auf Schnellaufheizung [5] und die gewünschte Temperatur ein, die für das Gericht benötigt wird. Der Backofen ist ausreichend vorgeheizt, sobald die Temperatur-Kontrollampe **C** erlischt.

Hinweis:
Anschließend auf die gewünschte Beheizungsart z. B. Universal-Heißluft [4] den Funktionswahlschalter umschalten.

Arbeiten mit der Uhr

Automatisches Ausschalten



So gehen Sie vor:

1. **Funktionswahlschalter A** auf gewünschte Beheizungsart stellen.
2. Mit **Temperaturwahlschalter B** erforderliche Temperatur einstellen.
3. Taste **2** ⊢| drücken und mit dem Drehknopf **6** ⏲ die erforderliche Garzeit einstellen.

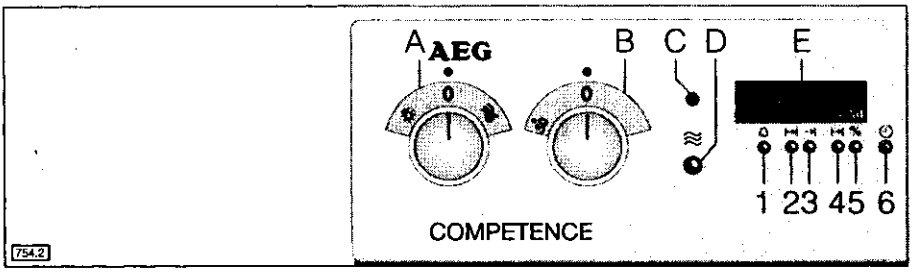
Das Symbol **„AUTO"** leuchtet auf (Automatikbetrieb). Der Backofen schaltet sich sofort ein und nach der abgelaufenen Garzeit automatisch aus.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Die Symbole **„AUTO" und** ⊢| blinken. Durch Drücken der Taste **2** ⊢| können Sie das Signal abstellen.

Drehen Sie den Funktions- und Temperaturwahlschalter auf „0" bzw. „Aus".

Arbeiten mit der Uhr

Automatisches Ein- und Ausschalten



So gehen Sie vor:

1. **Funktionswahlschalter A** auf gewünschte Beheizungsart drehen.
2. Mit **Temperaturwahlschalter B** erforderliche Temperatur einstellen.
3. Taste **2** drücken und mit dem Drehknopf **6** die erforderliche Garzeit einstellen.
4. Taste **3** drücken und mit dem Drehknopf **6** die Uhrzeit eingeben, zu der das Gericht fertig sein soll.

Nach den Eingaben erscheint in der Anzeige der Uhr wieder die aktuelle Tageszeit. Die Symbole, leuchten.

Der Backofen schaltet sich zum richtigen Zeitpunkt automatisch ein und nach Ablauf der Garzeit automatisch aus.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Die Symbole **und** blinken. Durch Drücken der Taste **3** können Sie das Signal abstellen.

Drehen Sie den Funktions- und Temperaturwahlschalter auf „0" bzw. „Aus".

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker läuft unabhängig von allen Einstellungen.

So gehen Sie vor:

Taste **1** drücken und mit dem Drehknopf **6** die gewünschte Dauer eingeben. Nach Ablauf der gewünschten Dauer ertönt ein Signalton. Durch Drücken der Taste **1** können Sie das Signal abstellen.

BAA22-1 7/95 - KZ1-2 7/95

Backen

Achtung! Beim Backen keinen Fettfilter benutzen!

Backformen

Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.

Für Universal-Heißluft bzw. Solo-Heißluft sind auch helle Metallformen geeignet.

Setzen Sie die Abschrägungen des Backbleches nach vorne! (Nur beim Türgerät)

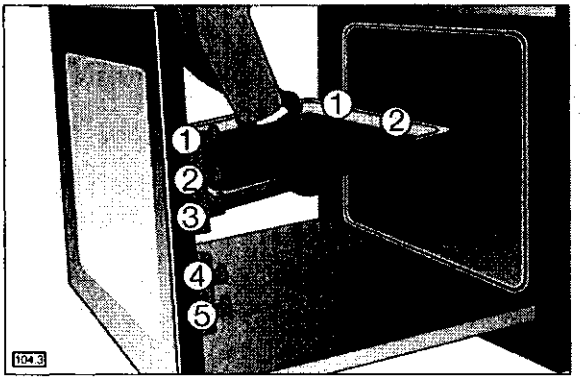
Einsatzebenen

Beachten Sie, daß die Einsatzebenen **von oben nach unten** gezählt werden.

Backen mit Ober-/Unterhitze ist jeweils nur auf einer Ebene möglich. (Einsatzebene siehe Tabellen.)

Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen. Sie können auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen dann nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.

Mit Heißluft können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.



Sie können auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen.

1 Backblech:	Einsatzebene 3
2 Backbleche:	Einsatzebenen 2 und 5
3 Backbleche:	Einsatzebenen 1, 3 und 5

Anwendungen

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.

Beim Backen von mehreren Kuchen auf Backblechen oder in Formen, kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.

Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.

Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.

Schalten Sie den Backofen 5-10 Minuten vor Ende der Backzeit aus (Nachwärme).
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Tabellen Backen

Backen auf einer Einsatzebene mit

Art des Gebäcks	Solo-Heißluft		Ober-/Unterhitze		Zeit für beide Beheizungsarten Std.: Min.
	Einsatzebenen von oben	Temperatur	Einsatzebenen von oben	Temperatur	
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rodonkuchen	3.	**160-170**	5.	170-180	1:00-1:10
Sandkuchen/Königskuchen	3.	**150-160**	5.	160-170	1:10-1:30
Torten	3.	**160-170**	5.	170-190	0:30-1:00
Biskuittorte	3.	**150-160**	3.	170-180	0:30-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3.	**170-180**	5.	210-220	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3	**150-170**	5.	190-200	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	5.	**150-170**	5.	180-200	0:45-1:00
Pikante Torte (Quiche Lorraine usw.)	5.	**180-200**	5./6.	180-220	0:30-1:10
Käsetorte	5	**140-160**	5.	170-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen					
Hefezopf/-kranz	3.	160-170	3.	**190-200**	0:30-0:40
Christstollen	3.	160-170*	3.	**170-180***	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot)	5.	200-220*	5.	**250***	0:20
		160-180		**170-190**	0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	3.	**160-170**	3.	200-210	0:20-0:35
Biskuitrolle	3.	160-170	3.	**200-220***	0:10-0:20
Streuselkuchen/Bienenstich	3.	**150-160**	3.	180-190	0:20-0:50
Butter-/Zuckerkuchen	3.	**160-170***	3.	210-220*	0:10-0:20
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[1]	5.	**160-170**	3.	190-200	0:25-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig[1]	3.	**160-170**	5.	200-210	0:35-1:30
Pizza (mit viel Belag)[1]	3.	**180-200**	5.	200-220	0:30-1:00
Pizza (dünn)	3.	**200-220**	5.	230-300	0:10-0:25
Fladenbrot	3.	**200-220**	3.	280-300	0:08-0:15
Wähen (CH)	5.	**180-200***	5.	220-230*	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3.	**150-160**	3.	180-200*	0:06-0:20
Spritzgebäck	3.	**140-150**	3.	160-180*	0:10-0:40
Rührteigplätzchen	3.	**150-160**	3.	180-200	0:15-0:20
Eiweißgebäck	3.	**100-110**	3.	100-120	1:45-2:00
Makronen	3.	**140-150**	3.	150-170	0:25-0:30
Hefekleingebäck	3.	**160-170**	3.	180-200	0:20-0:35
Blätterteigkleingebäck	3.	**170-180***	3.	210-220*	0:15-0:30
Brötchen	5.	**180-200***	3.	210-220*	0:20-0:35

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die günstigste Beheizungsart.

* Backofen vorheizen

[1] Kombi-/Fettpfanne bzw. Fettpfanne verwenden

Tabellen Backen

Backen auf mehreren Einsatzebenen mit Universal-Heißluft

Hinweis:

Beim Backen auf 2 Ebenen (2. und 5. Einsatzebene von oben) oder 3 (1., 3. und 5. Einsatzebene von oben) verwenden Sie bitte die Beheizungsart Universal-Heißluft.

Die Backzeit verlängert sich jeweils um ca. 10-20 Minuten.

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

	Einsatzebene von oben				Zeitdauer
		Temperatur		Temperatur	Std.:Min.
Nudelauflauf	5.	200-220	3.	160-170	0:45-1:00
Lasagne	2.	220-230	3.	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse	3.	220-230	3.	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baquettes	3.	230-240	3.	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	3.	200-220			0:40-0:60
Fischaufläufe	3.	210-220	3.	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	3.	220-250	3.	160-170	0:30-1:00

BHL32-1 7/96 - BHL27 5/95

Tips zum Backen

So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist unten zu hell	Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.
Kuchen mit feuchtem Belag/Käsekuchen, ist nicht durchgebacken	Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

Braten

Achtung! Beim Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

Zum Braten können Sie jedes hitzebeständige Geschirr oder Bratform verwenden. Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.

Größere Braten können Sie direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne braten.

Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!

Gerichte	Bratentopf/-form		Fettpfanne	
	ohne Deckel	mit Deckel	ohne Rost	mit Rost
Schweinebraten	×			
Lammbraten	×			
Hammelbraten	×			
Kalbsbraten		×		
Sauerbraten		×		
Rinderschmorbraten		×		
Hackfleisch	×			
Ente, groß	×			
Gans				×
Schweinehaxen 1-2 Stück	×			
3-4 Stück				×
Hähnchen 1-2 Stück	×			
3-4 Stück				×
Pute/Truthahn			×	
Kleines Geflügel	×			
Roastbeef	×			
Filet	×			
Wild	×			
Fisch	×			
Tiefgefrorenes Fleisch		×		

Hinweise zu den Brattabellen

In den Tabellen finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

Wir empfehlen Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.

Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.

Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.

Braten nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Die Angaben für die Einsatzebene gelten für die Verwendung mit und ohne Backraumteiler. Bei größeren Bratenstücken (über 2 kg) ist der Backraumteiler zu entfernen.

Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus (Nachwärme).

Tabelle Braten

Art des Fleisches	Menge	Ober-/Unterhitze		Infratherm-braten		Zeit für alle Beheizungs-arten
		Einsatz-ebene v. oben	Temperatur °C	Einsatz-ebene v. oben	Temperatur °C	Std.: Min.
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg	3.	220-250	–	–	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
– innen rot	je cm Höhe	3.	250- *	3.	**190-200**	0:05-0:06
– innen rosa	je cm Höhe	3.	250- *	3.	**180-190**	0:06-0:08
– innen durchgebraten	je cm Höhe	3.	210-250*	3.	**170-180**	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Schinkenstück, Nacken	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:30-2:00
Kotelettstück, Kasseler	1-1,5 kg	3.	180-190	3.	**170-180**	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	3.	170-180	3.	**160-170**	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	3.	210-220	3.	**150-170**	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	3.	**210-220**	3.	150-170	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	3.	210-225	3.	**150-170**	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule/Lammbraten	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**150-170**	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, -keulen	bis 1 kg	2.	**220-250**	2.	160-170	0:25-0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	3.	**210-220**	3.	160-170	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	3.	**200-210**	3.	150-160	1:15-1:50
Geflügel						
Hähnchenhälfte 2-4 Stück	je 0,4-0,5 kg	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	3.	220-250	3.	**170-180**	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	5.	200-210	5.	**150-160**	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	5.	200-210	5.	**150-160**	1:30-2:20
	4-6 kg	5.	180-200	5.	**140-150**	2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg	3.	**210-220**	3.	160-170	0:45-1:15

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils günstigste Beheizungsart.

* Backofen vorheizen

BHL5-6 7/96

Anwendungen

Flächengrillen

So gehen Sie vor:

1. Den **Funktionswahlschalter A** auf Symbol stellen.
2. **Temperaturwahlschalter B** auf Symbol stellen.
3. **Den leeren Backofen immer 5 Minuten vorheizen.**

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Art und Qualität des Grillguts abhängig.

Das Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.

Grillen immer bei geschlossener Backofentür, dadurch wird der Energieverbrauch verringert!

Hängen Sie den Rost in die 1. Einsatzebene und die Fettpfanne in die 2. von oben ein.

Fleisch- bzw. Fischstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Anwendungsbeispiele zum Grillen

Grillgut	Einsatzebene Fettpfanne/Rost von oben	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	2.	8-10 Min.	6- 8 Min
Schweinefilet	2.	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	2.	8-10 Min.	6- 8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	2.	6- 7 Min.	5- 6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	2.	10-12 Min.	10-12 Min.
belegte Toastbrote	2.	6- 8 Min.	
Toastbrote	2.	2- 3 Min.	2- 3 Min.

Auftauen

Beispiele zur Verwendung der Auftaustufe

So gehen Sie vor:

Den **Funktionswahlschalter A** auf Auftauen ❄ einstellen.

Einsatzebene: **4. von oben.**

Zum Abdecken, wenn nötig, nur Klarsichtfolie oder Pergamentpapier verwenden, keinesfalls Teller oder Schüsseln, da sich sonst die Auftauzeit erheblich verlängert.

Gericht	Auftauzeit	Nachtauzeit	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100-140 Min.	20-30 Min.	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen. Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie bedeckt auftauen.
Fleisch, 1000 g	100-140 Min.	20-30 Min.	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken.
Fleisch, 500 g	90-120 Min.	20-30 Min.	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken.
Forelle, 150 g	25- 35 Min.	10-15 Min.	Offen auftauen
Erdbeeren, 300 g	30- 40 Min.	10-20 Min.	Offen auftauen
Butter, 250 g	30- 40 Min.	10-15 Min.	Offen auftauen
Sahne, 2mal 200 g	80-100 Min.	10-15 Min.	Offen auftauen (die Sahne läßt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen)
Torte, 1400 g	60 Min.	60 Min.	Offen auftauen

BAT1 6/96

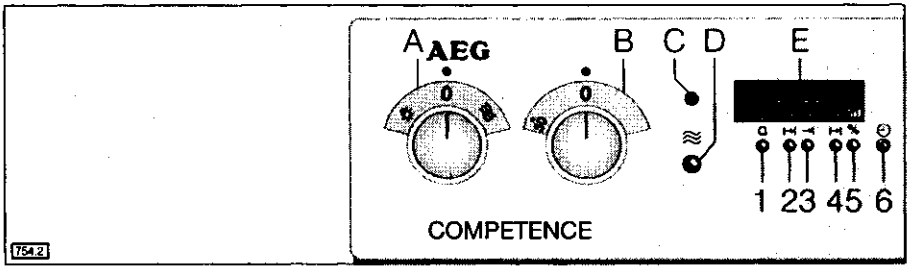
Einkochen

Benutzen Sie zum Einkochen die **4. Einsatzebene von oben** (falls Backraumteiler vorhanden, diesen entfernen).

Verwenden Sie zum Einkochen nur handelsübliche Einkochgläser (Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel). Gläser mit Schraubdeckel oder Bajonettverschluß und Metalldosen sind ungeeignet.

Verwenden Sie zum Einkochen die Fettpfanne. Darauf haben bis zu 6 Einkochgläser mit 1 Liter Inhalt Platz.

Die Einkochgläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein. Stellen Sie die Einkochgläser so in die Fettpfanne, daß sie sich gegenseitig nicht berühren.
Stellen Sie eine Tasse Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.



So gehen Sie vor:

1. Den **Funktionswahlschalter A** auf Heißluft drehen.
2. **Temperaturwahlschalter B** auf 160 °C einstellen.

Einkochzeiten:

Obst und Gewürzgurken
Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten), den Backofen ausschalten und die Gläser noch 30 Minuten – bei empfindlichen Obstsorten, z.B. Erdbeeren ca. 15 Minuten – im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gemüse bzw. Fleisch
Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt, die Temperatur auf 100 °C zurückstellen. Das Einkochgut bei 100 °C ca. 60-90 Minuten weitergaren. Dann den Backofen ausschalten und die Einkochgläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Mikrowelle

Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise zu Beginn der Gebrauchsanweisung.

Achtung! Mikrowelle nie ohne Speisen im Backraum einschalten!

Geschirr

Geschirrmaterial	Betriebsarten			
	Mikrowelle Solo			Kombi-betrieb
	Auftauen	Erhitzen	Garen	
Glas, hitzefest	×	×	×	×
Glaskeramik	×	×	×	×
Porzellan, hitzefest	×	×	×	×
Tongeschirr	×	×	×	×
Kunststoffe	●	●	–	–
Kunststoffe speziell für Mikrowelle und temperaturbeständig	×	×	×	●
Frischhaltefolie	–	–	–	–
Bratfolie	–	–	–	–
Papier, Pappe	●	●	–	–
Rost	×	×	×	×
Fettpfanne	–	–	–	×
Backbleche	–	–	–	×
Alufolie	●	●	●	●
Aluschalen für Fertigmenüs	●	●	●	●
Metall-Backformen, dunkel	–	–	–	●

× geeignet – nicht geeignet ● bedingt geeignet (siehe Hinweise)

Hinweise:

Bitte achten Sie darauf, daß ein Mindestabstand von ca. 2 cm zu Backofentür/Seitenwänden und Einschubgittern eingehalten wird.

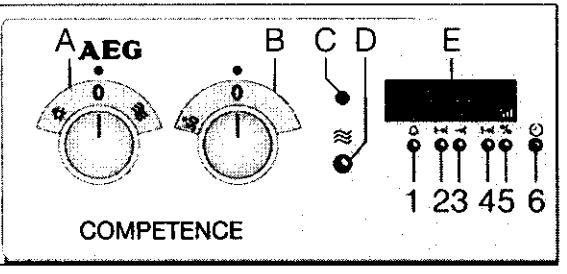
Geeignet für das Backen mit zugeschalteter Mikrowelle sind neben dem Backofen-Zubehör, dunkle Backformen aus Schwarzblech oder Backformen mit Silikonbeschichtung, sowie emaillierte Backformen.

Sollten Sie beim Einsatz metallischer Backformen eine geringe Funkenbildung beobachten, so verschieben Sie die Form einfach geringfügig oder legen Sie ein formgroßes Stück Backpapier unter.

BMH1-3 2/95

Arbeiten mit der Mikrowelle

Einschalten



So gehen Sie vor:

1. **Funktionswahlschalter A** auf Symbol ≋ (Mikrowelle) drehen. In der Anzeige E der Elektronikuhr erscheint 0.00 und das Symbol für Mikrowellenleistung ▮▮▮ (100%).

Außerdem blinkt das Symbol für Mikrowellendauer ⊢⊣.

2. Taste **4** ⊢⊣ drücken, die Tageszeitanzeige erlischt und die Ziffer **1** leuchtet. Mit Drehknopf **6** die gewünschte Dauer einstellen.

Die max. Mikrowellenleistung ▮▮▮ (100%) ist eingestellt.

Nach ca. 3 Sek. erlischt in der Tageszeitanzeige die Ziffer **1**, die Tageszeit leuchtet wieder und das Symbol ⊚ blinkt. Nach ca. 10 Sek. schaltet sich die Mikrowelle automatisch ein.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal. Anzeige 0.00 und Symbol ⊢⊣ blinken. Durch Drücken der Taste **4** ⊢⊣ kann der Signalton gelöscht werden.

Zum Ausschalten des Gerätes Funktionswahlschalter auf Position „0" drehen.

Arbeiten mit verschiedenen Mikrowellenleistungen

Wenn Sie nicht mit max. Mikrowellenleistung garen möchten, drücken Sie nach dem Einstellen der Gardauer die Taste **5** % und stellen mit dem Drehknopf **6** ◴ die gewünschte Mikrowellenleistung ein. Folgende Mikrowellenleistungen stehen zur Verfügung:

▮▮▮ = 100% = 700 W zum Garen, Ankochen, Auftauen und Garen in einem Arbeitsgang

▮▮▯ = 60% = 420 W zum Erwärmen/Erhitzen

▮▯▯ = 30% = 210 W zum Auftauen und leichten Erwärmen

▮▯▯ = 15% = 105 W zum Auftauen empfindlicher Speisen, zum Schmelzen

Mikrowelle

Hinweise:

Wenn Sie die Backofentür während des Mikrowellenbetriebes öffnen, schaltet sich die Mikrowelle ab. Nach dem Schließen der Backofentür schaltet die Mikrowelle nach 10 Sekunden wieder automatisch ein.

Sie können bis zu 3 Mikrowellen-Solo-Programme hintereinander eingeben. Je nachdem, wie oft Sie die Taste 4 [↦] drücken, ist die Zahl 1, 2 oder 3 in der Anzeige zu sehen. Solange das Symbol [⏲] blinkt, können Korrekturen vorgenommen werden.

Beispiel: 250 g Reis, 600 ml Wasser, 1 Prise Salz.

	Ankochen	Fortkochen	Warmhalten
Leistung:	100%	30%	15%
Zeiten:	10 Min.	20 Min.	5 Min.

Hinweise zu den Tabellen

Speisen immer auf den Rost in der 3. Einsatzebene **von oben** stellen.

Welche Einstellung (Mikrowellen-Leistung und Dauer) Sie zum Auftauen, Erhitzen und Garen einzelner Lebensmittel benötigen, entnehmen Sie bitte den Tabellen. Die in den Tabellen angegebenen Werte sind Richtwerte. Bei angegebenen Zeitbereichen stellen Sie immer erst die kürzere Zeit ein und verlängern, wenn es erforderlich ist.

Wenn Sie andere Mengen haben als in den Tabellen angegeben, können Sie sich nach folgender Faustregel richten:

doppelte Menge = doppelte Dauer
halbe Menge = halbe Dauer

Bei einzelnen Gerichten empfiehlt es sich, diese während des Erhitzens oder Garens umzurühren oder zu wenden, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

Tabellen Mikrowelle

Auftauen

Gericht	Menge (g)	Leistung (%)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)	Tips/Hinweise
Fleisch					
Fleisch im ganzen	500	30	10-12	15-20	1-2mal wenden
Steak	200	30	4- 5	5-10	1mal wenden
Gulasch	500	30	10-15	10-15	2-3mal wenden, aufgetaute Stücke entfernen
Hackfleisch	500	30	8-10		wenden, aufgetaute
		+15	10-15	10-15	Stücke entfernen
Geflügel					
Hähnchen, Poularde	1000	30	10-15		nach 1. Auftauabschnitt
		+15	15-20	10-15	Keulen und Bürzel mit Alufolie abdecken; zwischendurch wenden
Ente	1500	30	15-20		Flügel und Keulen nach
		+15	20-25	20-25	1. Auftauabschnitt mit Alufolie abdecken, wenden
Geflügelteile	500	30	5- 6	5-10	wenden
		+15	8-10		
Fische					
Fische im ganzen	750	15	15-18	5	1-2mal wenden
	1000	15	20-30	5-10	1-2mal wenden, Flossen mit Alufolie abdecken
Fischfilet	400	30	8-10	10	abdecken
Gemüse/Obst					
Bohnen	300	15	8-10	5-10	umrühren
Erbsen, Rosenkohl, Möhren, Spinat usw.	500	15	10-12	5-10	umrühren
Beeren-, Kern- und Steinobst	250	15	5- 8	10-15	
	500	15	10-12	10-10	
Brot und Gebäck					
Brötchen	4 St.	30	3- 4	5	wenden
Brot im ganzen	250	30	4- 6	5	wenden
	500	30	6- 8	5-10	wenden
in Scheiben	250	15	2- 4	5	nach ½ der Zeit
1 Scheibe	60-80	30	1- 1½	2- 3	
Gebäck					
Trockener Kuchen z.B. Rührkuchen	300	30	4- 6	5-10	
Feuchte Kuchen z.B. Käsekuchen, Apfelkuchen	1 St.	30	5- 6	5-10	
Milchprodukte					
Butter	250	15	5- 7	10-15	Alufolie entfernen
Käse	250	15	5- 8	10-15	

Tabellen Mikrowelle

Auftauen und Erhitzen

Gericht	Menge (g)	Leistung (%)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)	Tips/Hinweise
Fertiggerichte					
Menü (Fleisch-, Gemüsebeilagen)	400	100	8-10	3-5	abdecken
Lasagne, Cannelloni	400	100	10-12	2-3	abdecken*)
Pizza, fertig belegt	300	60	5- 6	2-3	
Gemüse					
vorgekocht	300	100	6- 8	2-3	abdecken, umrühren
gefroren	300	100	8-10	2-3	2-3 Eßl. Wasser zugeben, abdecken, umrühren*)
Fleisch					
Fleisch mit Sauce	500	100	12-14	3	befeuchten, abdecken
Fisch					
– Filet	200	60	5- 7	3	abdecken
Beilagen					
– Kartoffeln, Reis, Nudeln	100	60	3- 5	2-3	befeuchten, abdecken
	300	60	5- 8		

*) Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben auf der Verpackung.

BHL14 10/94

Erwärmen und Schmelzen

Gericht	Menge (g)	Leistung (%)	Dauer (Min.)	Tips/Hinweise
Milch				
(Kühlschranktemperatur)	200 ml	100	2-3	nach dem Erwärmen umrühren
Kaffee, 1 Tasse		100	1-1½	TL in Tasse stellen
Babyflasche	200 ml	60	2-3	Schraubverschluß abnehmen,
Babykost in Gläsern	200	60	2-3	offen erwärmen, gut schütteln, bzw. umrühren, Temperatur prüfen
Butter				
– streichfähig machen	250	15	1-3	Alupapier entfernen
– schmelzen	50	60	2-3	
Schokolade/Kuvertüre				
– schmelzen	100	60	2-3	1mal umrühren

Tabellen Mikrowelle

Erhitzen fertiger Speisen

Gericht	Menge (g)	Leistung (%)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)	Tips/Hinweise
Tellergerichte					
Menü 1 Portion		100	3- 4	2-3	abdecken
Lasagne, Cannelloni	400	100	8-10	2-3	abdecken
Suppen/Eintopf					
Eintopf	200	100	2- 3	1-2	abdecken, 1mal umrühren
Fleisch					
Fleisch mit Sauce	150	60	3- 4	2-3	befeuchten, abdecken
Geflügel					
– Hähnchen ½	400	60	3- 4	3-5	offen
Frikassee	150	60	2- 3	2-3	abdecken, 1mal umrühren
Fisch					
– 1 Portion	200	60	2- 3	2-3	befeuchten, abdecken
Gemüse					
vorgekocht	300	60	3- 4	2-3	abdecken, 1mal umrühren
Beilagen					
– Kartoffeln, Reis,	100	60	1- 2	2-3	befeuchten,
Nudeln	300	60	3- 4	2-3	abdecken

BHL13 10/94

Garen

Gericht	Menge (g)	Leistung (%)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)	Tips/Hinweise
Gemüse					
– frisch	500	100 +60	6- 8 5-10	2-3	2-3 Eßl. Wasser zugeben abdecken, 1-2mal umrühren
Karotten in Scheiben	250	100	10-12	3-5	3 Eßl. Wasser u. etwas Butter zugeben, abdecken
Kartoffeln, geschält	250	100	5- 7	5	2-3 Eßl. Wasser zugeben
Weißkohl, gehobelt	500	100 +60	8-10 15-20	5	1 Tasse Wasser zugeben abdecken, umrühren
– gefroren	450	100	12-14	3-5	3 Eßl. Wasser zugeben, abdecken
Erbsen	450	100	12-14	3-5	3 Eßl. Wasser zugeben, abdecken
Spinat, gehackt	350	100	12-14	2-3	abdecken
Mischgemüse	400	100	8-10	2-3	abdecken, nach ½ Garzeit zerteilen, umrühren
aus Dosen	500	100	4- 6	2-3	abdecken, umrühren
Fleisch					
– Hackbraten	500	100	12-15	5	offen
– Kasseler	500	100	12-14	5	anfeuchten, abdecken
Geflügel					
– Hähnchen	1000	100	15-20	5	pikant würzen, wenden
– Geflügelteile	500	100	10-12	5	wenden
Fisch					
– im ganzen	250	100	6- 7	3	1mal wenden, abdecken
– Fischfilet	400	100	8-10	3	abdecken
Beilagen					
Salzkartoffel	500	100	7- 8	5	abdecken
Reis	125	100 +15	4- 5 18-22	5	abdecken
Süßspeisen					
Flammeri	500	100	5- 6	2	
Kompott	500	100	8-10	3	abdecken

Tabellen Mikrowelle

Angaben für Prüfinstitute

IEC 705	Leistung Mikrowelle in %	Dauer in Min.	Ausgleichszeit (Standzeit) in Min.	Bemerkungen
Eiercreme garen (Test A)	100	17-22	5	
Biskuit garen (Test B)	60	8-12	5	offen garen
Hackbraten garen (Test C)	100	15-22	5	mit Folie abdecken, nach halber Zeit die Form drehen und Folie entfernen
Hackfleisch auftauen	30	14-18	10	offen auftauen

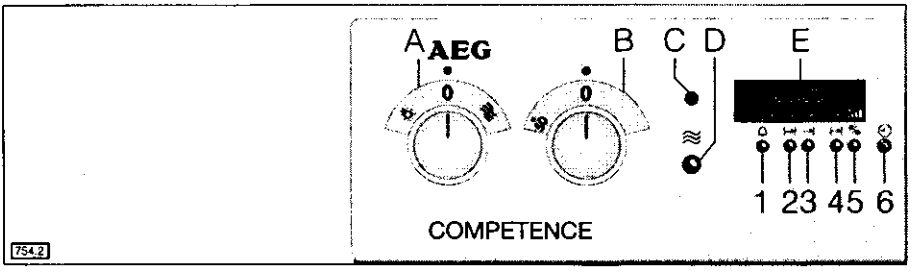
Hinweis:
Speisen immer auf den Rost in der 3. Einsatzebene von oben einsetzen.
(Backraumteiler, wenn vorhanden entfernen!)

BHL16-1 5/95

Arbeiten mit Mikrowelle-Kombinationsbetrieb

Einschalten

Sie können die Mikrowelle zu jeder Beheizungsart des Backofens (Intensivbacken, Heißluft, Ober-/Unterhitze, Infrathermbraten) zuschalten.



So gehen Sie vor:

1. Mit dem **Funktionswahlschalter A** die gewünschte Beheizungsart einschalten.
2. Mit dem **Temperaturwahlschalter B** die gewünschte Temperatur eingeben.
3. Taste **D** für Mikrowellenkombination drücken. Die Kontrollampe für Kombinationsbetrieb leuchtet. Außerdem leuchten in der Uhr die Symbole und die Mikrowellenleistung (15%).

Möchten Sie eine höhere Mikrowellenleistung einstellen, Taste **5** % drücken und mit dem Drehknopf **6** durch Rechtsdrehen die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen. Nach 10 Sekunden schaltet sich der Backofen automatisch ein.

Achtung!

Nach Beendigung des Brat- oder Backvorganges die Kombinationstaste D drücken, die Kontrollampe für Kombinationsbetrieb erlischt.

Den Funktions- und Temperaturwahlschalter auf „0" drehen.

Mikrowelle

Hinweise:

Die Taste D bietet Ihnen den Vorteil, die Mikrowellenleistung ohne zeitliche Begrenzung zuzuschalten.

Beim Öffnen der Backofentür wird die Mikrowelle automatisch ausgeschaltet. Nach dem Schließen der Backofentür wird die Mikrowelle nach 10 Sekunden automatisch zugeschaltet.

Wenn Sie ein automatisches Ein- und Ausschalten wünschen, gehen Sie vor wie unter Kapitel „Backofen automatisch Ein- und Ausschalten" beschrieben.

Hinweise zu den Tabellen:

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Gerichte Angaben zur Temperatureinstellung, Mikrowellenleistung, Garzeit und Einsatzebene. Die Zeitangaben stellen nur Richtwerte dar und können je nach Menge und Qualität der Lebensmittel variieren.

Beachten Sie die Hinweise zum Geschirr!

Tabellen Mikrowelle-Kombinationsbetrieb

Backen/Überbacken

Das Backen mit Kombinationsbetrieb eignet sich besonders für feuchte Kuchen mit geringem Mehlanteil und feuchtem Belag.
Es **eignet sich nicht** für sehr trockene Kuchen z.B. Hefegebäck, Rührteige mit hohem Mehlanteil, Kleingebäck.

Backen:	Beheizungsart	Einsatzebene v. oben	Temperatur °C	Mikrowelle Leistung	Backzeit min.	Hinweise
Fertigkuchen, gefroren*)						
– Apfelstrudel, 600 g		3.	180-190	30	25-30	
– Pizza		3.	190-200	30	15-20	
Kuchen mit feuchtem Belag						
– Apfelkuchen		3.	180-190	30	30-35	5 Min. Nachwärme
– Käsekuchen		3.	180-200	30	35-40	Kuchen 10 Min. im Gerät auskühlen lassen
– Zwiebelkuchen		3.	180-200	30	30-35	5 Min. Nachwärme
Rührkuchen, feucht						
– Möhrentorte		3.	180-190	30	30-35	5 Min. Nachwärme
– Eierlikörtorte		3.	180-200	15	25-30	5 Min. Nachwärme
– Apfelstrudel		3.	180-190	30	25-30	5 Min. Nachwärme
Aufläufe						
– Kartoffelgratin		3.	160-170	100	20-25	5 Min. Nachwärme
– Kirschauflauf		3.	160-170	30	20-25	5 Min. Nachwärme

*) Bitte beachten Sie auch die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.

Tabellen Mikrowelle-Kombinationsbetrieb

Braten

Achtung! Fettfilter einsetzen	**Art des Fleisches**					
	Rindfleisch Schmorbraten/ Sauerbraten	**Schweinefleisch** Schulter, Schinkenstück, Nacken	Schweinehaxe (60 Min. vorgekocht)	Hackbraten	**Kalbfleisch** Kalbsbraten	Kalbshaxe
Menge	1-1,5 kg	1-1,5 kg	1-1,5 kg	750 g-1 kg Hackfleisch	1 kg	1,8-2 kg
Einsatzebene von oben	3.	3.	3.	3.	3.	3. oder 4.
Beheizungsart						
Temperatur	200-210	160-170	160-170	170-180	160-170	160-170
Mikrowelle Leistung	30%	30%	30%	30%	30%	30%
Zeit: Std.:Min.	1:20-1:40	0:50-1:20	0:30-0:50	0:30-0:40	0:50-1:00	1:10-1:40

Bemerkungen:

Rindfleisch

Schmorbraten/Sauerbraten	Form mit Deckel

Schweinefleisch

Schulter, Schinkenstück, Nacken	Form ohne Deckel, zwischendurch wenden
Schweinehaxe (60 Min. vorgekocht)	Form ohne Deckel, mit etwas Wasser, zwischendurch wenden
Hackbraten	Form ohne Deckel

Kalbfleisch

Kalbsbraten	Form mit Deckel, Flüssigkeit nach Bedarf, zwischendurch wenden
Kalbshaxe	Form ohne Deckel, Flüssigkeit nach Bedarf

Praktischer Tip: Für Schweine-/Kalbs-/Rinderschmorbraten u.ä. über 1,5 kg rechnen Sie pro kg mehr 15-20 Minuten längere Garzeit.

Braten

Achtung! Fettfilter einsetzen	**Art des Fleisches**						
	Geflügel Hähnchen 1 Stück	Poularde 1 Stück	Hähnchen 2 Stück	Pute	Gans	Ente	**Fisch** gratiniert
Menge	1 kg	1,2-1,5 kg	je 5 kg	2,5-3,5 kg 4,0-6,0 kg	3,5-5 kg	1,5-2 kg	1 kg
Einsatzebene von oben	3.	3.	3.	4. 4.	4.	3.	3.
Beheizungsart							
Temperatur	200-210	180-190	200-210	170-180 160-170	160-170	190-210	170-190
Mikrowelle Leistung	30%	30%	30%	30% 30%	30%	30% 15%	30%
Zeit: Std.: Min.	0:30-0:35	0:35-0:40	0:30-0:35	1:00-1:30 1:20-1:50	1:30-2:30	0:15 0:30-0:40	0:20-0:30

Bemerkungen:

Geflügel

Hähnchen 1 Stück	Form ohne Deckel, wenden
Poularde 1 Stück	Form ohne Deckel, wenden
Hähnchen 2 Stück	Form ohne Deckel, wenden
Pute 2,5-3,5 kg	Form ohne Deckel, Flüssigkeit nach Bedarf, wenden
Pute 4,0-6,0 kg	Fettpfanne ohne Rost, Flüssigkeit nach Bedarf, wenden
Gans	Form ohne Deckel oder Fettpfanne mit Rost, Wasser in der Form, 1x wenden, Fett zwischendurch abgießen
Ente	Form ohne Deckel, wenden
Fisch gratiniert	Form ohne Deckel

Gerät

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.

Backofen

Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge, der Sie ein paar Spritzer Essig zugefügt haben, feucht auswischen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten.

Zubehör

Das Zubehör nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Eßlöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Beleuchtung Backofen

Sie können den Backofen zum Reinigen beleuchten. Dazu den Funktionsschalter und/oder den Temperaturwahlschalter auf die Lampenstellung bzw. in eine der Beheizungsarten drehen.

Zum gründlichen Reinigen können Sie verschiedene Teile des Gerätes abnehmen.

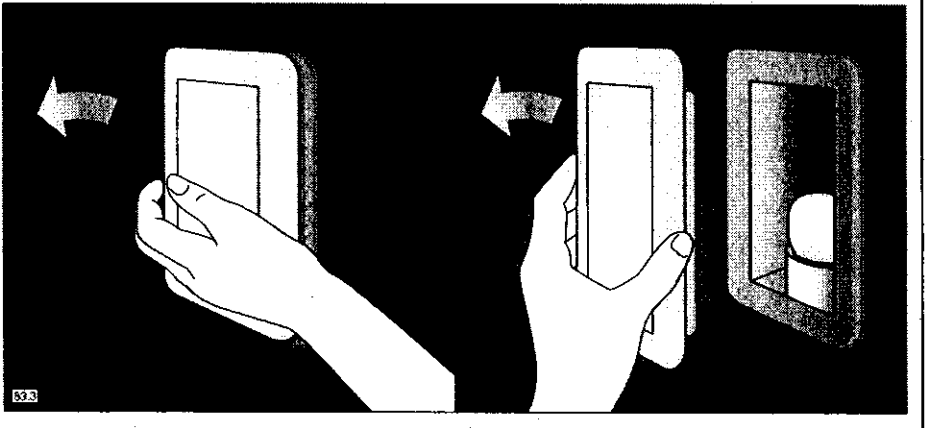
RP4-4 5/95 - RP9 11/94

Backofenlampe austauschen/Glas reinigen

Achtung: Backofen ausschalten! (Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.)

Tuch auf den Backofenboden legen.
Glasabdeckung mit der Hand abnehmen und reinigen.

Lampe 25 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig, austauschen.



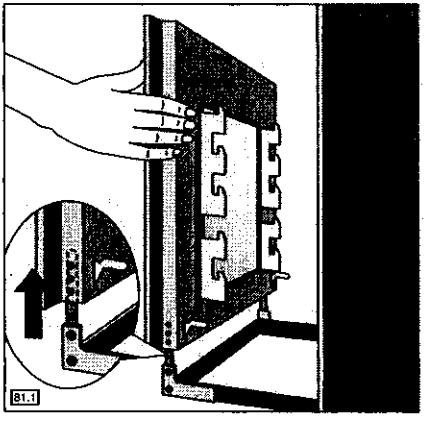
Abdeckglas wieder anbringen.
Tuch aus dem Backofen entfernen.

Backwagentür abnehmen, einsetzen

Abnehmen:

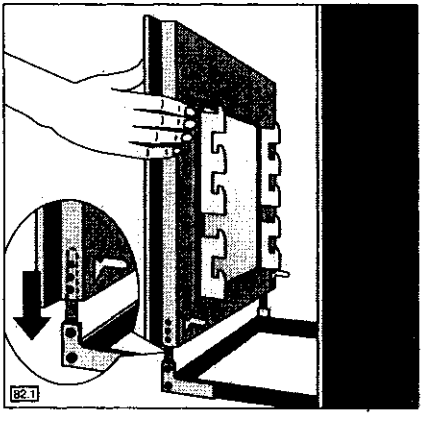
Umfassen Sie die Tür mit beiden Händen und ziehen sie aus den Führungsstäben senkrecht nach oben heraus.

Nicht am Türgriff ziehen!



Einsetzen:

Zum Einsetzen der Tür setzen Sie diese auf die Führungsstäbe auf und schieben sie bis zum Anschlag ein.



Achtung: Die Führungsstäbe sind mit dauerhaftem Fett behandelt!

(Verschmutzungsgefahr)

Grillkombination klappbar

Die Oberhitze-Grillkombination kann zum Reinigen der Decke des Backofens abgeklappt werden.

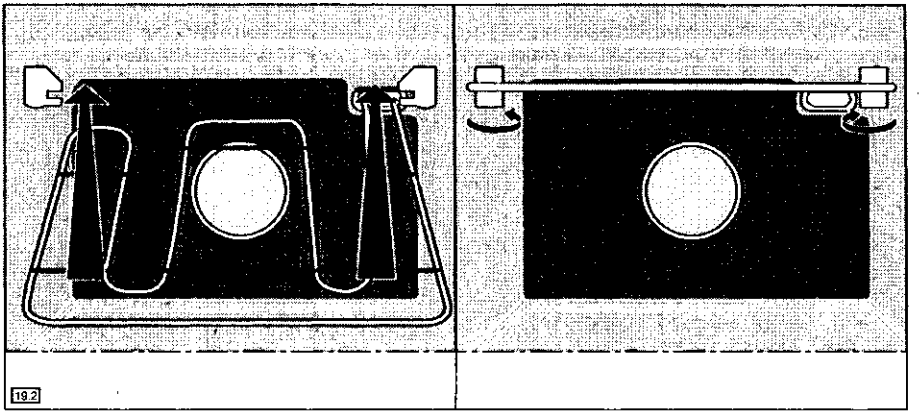
Alle Schalter des Gerätes in 0- bzw. Aus-Stellung. Senken Sie den Heizkörper erst dann ab, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

Grillkombination abklappen:

2 Haltehaken zur Mitte drehen. Der Heizkörper schwenkt nach unten, so haben Sie mühelos Zugang zur Reinigung der Backofendecke (siehe Abbildung).

Achtung:

Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten. Durch Gewalteinwirkung kann der Heizkörper abbrechen.



19.2

Grillkombination befestigen

Danach Heizkörper leicht nach oben drücken und die Haltehaken um 90° nach hinten schwenken, sodaß die Heizkörperhalterung zwischen den Haltehaken zum liegen kommt:
Haltehaken nie auf den Heizkörper schieben, Bruchgefahr!

Was tun, wenn...

...der Backofen nicht aufheizt?

Überprüfen Sie, ob
- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
- die Backofentür ganz geschlossen ist,
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

...die Backofenbeleuchtung ausfällt?

Backofenlampe(n) austauschen (siehe Reinigung und Pflege).

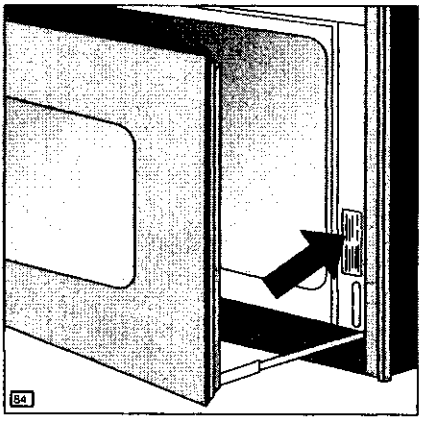
...sich der Backofen nicht einschalten läßt?

Überprüfen Sie, ob die Tageszeit eingestellt ist!
Tageszeit einstellen.

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

WTW1-2 10/94 - WTW2-1 10/94 - WTW3-2 10/94 - WTW6-1 10/94

Kundendienst



AEG Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Nennen Sie dem Kundendienst die Kennziffer auf dem Typschild, bestehend aus 2 Buchstaben und den ersten 12 Ziffern.

Die Nennung dieser Nummern ermöglicht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilvorbereitung. Dies spart Ihnen Kosten, die für Mehrfahrten entstehen würden.

Damit Sie diese Nummer bei der Hand haben, empfehlen wir Ihnen, sie hier einzutragen:

KD . . . . . – . . . /

Als Sonderzubehör können Sie über den AEG Kundendienst die Backofentür CF102 mit noch niedrigeren Oberflächentemperaturen unter Angabe der KD- bzw. PNC-Nr. mit Zusatzangabe CF102 beziehen.

Die Austauschtür CF102 sollte angebracht werden, wenn möglicherweise Kleinkinder anwesend sind.

Der Austausch wird durch den AEG Kundendienst kostenpflichtig durchgeführt.

KD1-4 7/96 – KD4-1 3/96

AEG

AUS
ERFAHRUNG
GUT

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

© Copyright by AEG

H 259 221 000 – 10960.5/02 –